

Menus proposés par l'équipe de la Cuisine Centrale



Lundi

Mardi

Mercredi

Jendredi

Vendredi

25 au 29 - 05

Férié

Gratin de légumes au
jambon 
Salade verte
Comté AOP 
Fruit  

Pâté de foie
Rôti de bœuf au
Madère 
Jardinière de légumes
Entremets caramel

Carottes râpées 
Omelette 
Haricots verts
Abondance AOP 
Compote 



Filet de poisson sauce
crevettes 
Pommes vapeur
Gruyère IGP 
Fruit  

01 au 05 - 06

Concombres
Sauté de veau  aux
poivrons
Semoule 
Yaourt 

Salade de pâtes au
thon 
Poulet tandoori 
Carottes Vichy
Mousse au chocolat

Dos de cabillaud à la
Nantaise
Farfalles 
Brie  
Litchis

Carottes râpées 
Chili Sin Carne 
Riz 
Beaufort AOP 
Barre glacée

Salade verte 
Cheeseburger
Frites
Fraises

Fruit et
légume
cuits

Fruit et
légume
crus

Viande
Poisson
Oeuf

Féculent

Produit
laitier

Produit
sucré



Ce calendrier de menus peut subir des modifications en fonction des commandes et livraisons de marchandise à la cuisine centrale.
Le menu est validé par une diététicienne. Toutes les viandes sont d'origine Française. * Aide UE à destination des écoles



FAIT « MAISON »



VEGETARIEN



BIO



LABEL ROUGE



AOP



IGP



Produits laitiers à l'école*



Fruits et légumes à l'école*

SEMAINE 22

Plats		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites	
Lundi 25/05	Féié															
Mardi 26/05	Gratin de légumes au jambon						X									
	Salade verte									X						X
	Fromage						X									
	Fruit															
Mercredi 27/05	Pâté de foie						X									
	Rôti de Bœuf au Madère					X	X									X
	Jardinière de légumes															
	Entremets caramel						X									
Jeudi 28/05	Carottes râpées									X						X
	Omelette										X					
	Haricots verts															
	Fromage						X									
	Compote															
Vendredi 29/05	Filet de Cabillaud aux crevettes			X		X	X					X				X
	Pommes vapeur															
	Fromage						X									
	Fruit															



Ce document est un complément d'information mais ne supprime pas la mise en place d'un PAI. Pour les biscuits individuels, la présence des allergènes est indiquée sur l'emballage.
 Le règlement Européen INCO (information consommateur) N° 1169/2011 impose la mise à disposition des consommateurs, d'une information écrite sur les 14 allergènes.

SEMAINE 23

Allergènes		Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Plats															
Lundi 01/06	Concombres									X					X
	Sauté de Veau aux poivrons					X	X								X
	Semoule					X									
	Yaourt						X								
Mardi 02/06	Salade de pâtes au Thon					X				X	X	X			X
	Poulet Tandoori					X									
	Carottes Vichy						X								
	Mousse Chocolat						X				X				
Mercredi 03/06	Filet de Cabillaud Nantaise			X		X	X					X			X
	Farfalles					X									
	Fromage						X								
	Fruit														
Jeudi 04/06	Carottes râpées									X					X
	Chili Sin Carne														
	Riz														
	Fromage						X								
Vendredi 05/06	Barre glacée						X				X				
	Salade verte									X					
	Cheeseburger					X	X						X		X
	Frites														
	Fruit														



Ce document est un complément d'information mais ne supprime pas la mise en place d'un PAI. Pour les biscuits individuels, la présence des allergènes est indiquée sur l'emballage.
 Le règlement Européen INCO (information consommateur) N° 1169/2011 impose la mise à disposition des consommateurs, d'une information écrite sur les 14 allergènes.